

BRY - 97 IPA

- Gęstość **14.7 BLG**
- ABV **6.1 %**
- IBU **43**
- SRM **4.7**
- Styl **American IPA**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **21 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **24.8 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **29.6 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **24.5 L**
- Całkowita objętość zacieru **31.5 L**

Kroki

- Temp **65 C**, Czas **60 min**
- Temp **78 C**, Czas **3 min**

Zacieranie krok po kroku

- Podgrzej **24.5 L** wody do zacierania do **71.4C**
- Dodaj ziarna
- Przetrzymaj zacier **60 min** w **65C**
- Przetrzymaj zacier **3 min** w **78C**
- Wyladuj używając **12.1 L** wody o temp. **76C** lub do osiągnięcia **29.6 L** brzezki

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Weyermann - Pilsner Malt	5 kg (71.4%)	81 %	5
Ziarno	Weyermann - Pale Wheat Malt	1 kg (14.3%)	85 %	5
Ziarno	Słód owsiany Fawcett	1 kg (14.3%)	61 %	5

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	lunga	20 g	60 min	11 %
Gotowanie	X13459	50 g	15 min	6.2 %
Gotowanie	Motueka	30 g	5 min	7 %
Gotowanie	X13459	50 g	5 min	6.2 %
Gotowanie	Motueka	30 g	1 min	7 %
Gotowanie	X13459	50 g	1 min	6.2 %
Na zimno	Ekuanot	50 g	2 dni	14 %
Na zimno	Motueka	30 g	2 dni	7 %
Na zimno	X13459	50 g	2 dni	6.2 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
Lalbrew BRY-97	Ale	Suche	22 g	Lallemand

Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Gips Piwowarski	4 g	Zacieranie	60 min
Klarowanie	Wirlflock T	1 g	Gotowanie	10 min
Czynnik do wody	Witamina C	4 g	Butelkowanie	---